



# PRÉSENTATION

Spécialisée dans la fabrication de pâtisseries sèches pour le secteur de la grande distribution, et de sandwiches pour le secteur de la distribution automatique, l'entreprise est reconnue pour la qualité de ses produits et son sérieux. Elle met en avant un savoir-faire de type artisanal.

## HISTORIQUE

En 1980, l'entreprise «Viennoiserie Annécienne» ouvre ses portes à Cran-Gevrier. Cette société familiale a pour vocation de produire de la viennoiserie pour les sociétés de la grande distribution.

## PROXIMITÉ ET ESPRIT FAMILIAL

Deux valeurs qui permettent à la société Le Croquet d'évoluer pour s'adapter aux goûts des consommateurs.

Quelques années plus tard, un contexte économique défavorable conduit la société à s'adapter et à se recentrer sur la production de biscuits, de meringues, de brioches et de pains, laissant momentanément de côté celle des viennoiseries plus compliquées à réaliser. La société est alors rebaptisée « Le Croquet » – du nom du biscuit croquant aux amandes et aux noisettes – qu'elle porte toujours aujourd'hui.

Réputée pour la qualité de ses produits, l'entreprise ajoute ensuite à sa gamme, des sandwiches destinés au secteur de la distribution automatique.

## LE CROQUET EN QUELQUES CHIFFRES

- 40 années d'expérience
- 25 collaborateurs
- 2,6 M€ de C.A. en 2017
- 2,5 M€ investis en modernisation de l'outil de production en 15 ans
- 14<sup>ème</sup> année de croissance consécutive
- 10% du C.A. investi en matériel et R&D
- 500 entreprises clientes



# PRÉSENTATION

Depuis **2004**, Laurent ROTH et ses équipes défendent le **savoir-faire** d'une entreprise **artisanale** créée il y a bientôt 40 ans. Formé aux exigences de la clientèle de l'hôtellerie et de la restauration de luxe, Laurent ROTH a su transmettre à ses équipes, la rigueur nécessaire pour maintenir au fil du temps des recettes de qualité, et le profond respect d'une clientèle exigeante.

**Le Croquet**, c'est avant tout la fabrication d'une **gamme savoureuse** de pâtisseries destinée aux particuliers et à la grande distribution.

Le Biscuit de Savoie, le Saint-Genix, le fondant au chocolat, la tarte aux noix, sans oublier la délicieuse gamme de meringues sont autant de recettes qui tirent leur authenticité dans les **pays de Savoie**.

Soucieux de s'adapter aux demandes de la clientèle, le Croquet, c'est également une **gamme complète de sandwiches** destinée au secteur de la distribution automatique, l'évènementiel et la restauration.

Parce qu'un sandwich c'est avant toute chose du bon pain, nos artisans boulangers pétrissent et cuisent tous les jours dans notre fournil, les différentes variétés de pain qui ont fait notre succès auprès de notre clientèle : **Pavé Gourmand, Viennois Savoureux, Panini Exquis, Focaccina Deliziosa, Pignon aux céréales** sont autant de recettes réalisées dans le plus pur respect de la tradition.

Nos pains sont ensuite garnis dans notre laboratoire de production répondant aux impératifs de qualité et d'hygiène.

Des pains de fabrication **artisanale**, des ingrédients sélectionnés avec **exigence**, une **fraîcheur** irréprochable font de nos sandwiches des produits appréciés par nos clients.

Toutes les équipes du Croquet sont mobilisées pour **offrir** le meilleur de la **boulangerie**, de la **pâtisserie**, du **snacking sucré-salé** et des **sandwichs** à tous leurs clients.

## NOUVELLE UNITÉ DE PRODUCTION



Depuis 2012, Le Croquet s'est doté d'une nouvelle unité de production permettant de répondre aux exigences du secteur de l'agro-alimentaire que ce soit en terme de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire. Tous nos ateliers de productions sont regroupés à Annecy (74). Nos équipes de pâtisseries, de boulangers, de garnisseurs bénéficient d'un outil de travail adapté, moderne et performant, permettant de préserver le côté artisanal de nos procédés de fabrication.

# UNE JOURNÉE AU CROQUET



5H00

Parce qu'un bon sandwich c'est avant tout du bon pain, nos boulangers pétrissent notre pâte à pain tous les jours



11H00

Nos sandwiches sont garnis avec attention. Des ingrédients de qualité... du vrai beurre, des charcuteries finement choisies, des crudités en provenance de Maraîchers référents sur le marché, des fromages d'origine France. Une traçabilité informatisée à tous les stades de la fabrication.



6H00

Nos baguettes sont façonnées avec attention.



7H00

Nos baguettes reposent lentement afin de gonfler et libérer pleinement leurs arômes.



18H00

Nous assurons la livraison de tous nos produits.



10H00

La bonne odeur du pain chaud et croustillant !



J+1 • 5H00

Bonne dégustation !



# LES SALADES



POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

Salade estivale

150 g

5 jour(s)

1 / carton



Salade Niçoise

200 g

5 jour(s)

1 / carton



Salade paysanne

140 g

5 jour(s)

1 / carton



\* départ laboratoire de production

Toutes les salades sont vendues avec sauce vinaigrette et fourchette.



# LES VIENNOISERIES






POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

Pain aux raisins	90 g	8 jour(s)	10 / carton	
Pain au chocolat	60 g	8 jour(s)	10 / carton	
Oreillette aux abricots	90 g	5 jour(s)	10 / carton	
Croissant au beurre	55 g	8 jour(s)	10 / carton	
Chausson aux pommes	90 g	9 jour(s)	10 / carton	
Brioche Suisse	100 g	8 jour(s)	10 / carton	

\* départ laboratoire de production

Viennoiserie cuite dans notre fournil. Conditionnement individuel sous film alimentaire.



# LE SNACKING SUCRÉ & SALÉ

















POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

Croque Monsieur	170 g	5 jour(s)	1 / carton	
Tartelette à la tomate	105 g	5 jour(s)	1 / carton	
Quiche Lorraine	90 g	5 jour(s)	1 / carton	
Pizza fromage	170 g	5 jour(s)	8 / carton	
Pizza jambon fromage	170 g	5 jour(s)	8 / carton	
Beignet aux abricots	75 g	5 jour(s)	12 / carton	
Beignet aux framboises	75 g	5 jour(s)	12 / carton	
Beignet aux pommes	75 g	5 jour(s)	12 / carton	
Moelleux aux pépites de chocolat	85 g	7 jour(s)	16 / carton	
Tartelette au flan	115 g	7 jour(s)	16 / carton	
Tartelette au citron	115 g	7 jour(s)	16 / carton	
Tartelette Amandine	90 g	7 jour(s)	16 / carton	
Sablé à la framboise	80 g	30 jour(s)	24 / carton	
Sablé au Nutella	100 g	30 jour(s)	24 / carton	

\* départ laboratoire de production - conditionnement individuel sous film alimentaire

# LES PAINS AUX SAVEURS DU MONDE



POIDS



D.L.C. \*



QUANTITÉ

Focaccina provençale au chorizo

195 g

8 jour(s)

8 / carton



Pignon rustique au poulet rôti, sauce caesar  
(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)

185 g

8 jour(s)

8 / carton



Viennois poulet tex mex, sauce salsa  
(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)

185 g

8 jour(s)

8 / carton



Viennois jambon emmental

170 g

8 jour(s)

8 / carton



Viennois sauté de poulet au curry  
(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)

185 g

8 jour(s)

8 / carton



Viennois Hot Dog de volaille  
(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)

180 g

8 jour(s)

8 / carton



Panini tomate mozzarella

185 g

14 jour(s)

8 / carton



Panini jambon Speck

210 g

14 jour(s)

8 / carton



Panini poulet curry  
(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)

230 g

14 jour(s)

8 / carton



Panini bûchette de chèvre

215 g

14 jour(s)

8 / carton



American Hamburger  
(produit micro-ondable)

260 g

5 jour(s)

8 / carton



\* départ laboratoire de production

Pain pavé de fabrication maison. Forme rectangulaire, environ 20 cm, conditionnement individuel sous film alimentaire (Flowpack).  
Tous les pains sont conditionnés sous atmosphère protectrice.





# LES PAVÉS GOURMANDS














POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

Pavé jambon supérieur	140 g	6 jour(s)	8 / carton	
Pavé rosette	135 g	6 jour(s)	8 / carton	
Pavé brie	150 g	6 jour(s)	8 / carton	
Pavé terrine campagnarde	145 g	6 jour(s)	8 / carton	
Pavé jambon supérieur emmental	175 g	6 jour(s)	8 / carton	
Pavé poulet crudité sauce BBQ <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	180 g	6 jour(s)	8 / carton	
Pavé sauté de poulet, moutarde à l'ancienne <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	170 g	6 jour(s)	8 / carton	
Pavé bagnat niçois	195 g	6 jour(s)	8 / carton	
Pavé kebab <small>(viande certifiée Halal - mélange de veau, de dinde, et de poulet)</small>	160 g	6 jour(s)	8 / carton	
Pavé jambon speck emmental	160 g	6 jour(s)	8 / carton	
Pavé sandwich du mois <small>Recette élaborée selon les opportunités du marché</small>	160 g	6 jour(s)	8 / carton	
Maxi Pavé	Événementiel, nous consulter			

\* départ laboratoire de production

Pain pavé de fabrication maison. Forme rectangulaire, environ 20 cm, conditionnement individuel sous film alimentaire (Flowpack).





# LES PANINIS EXQUIS



POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

Panini tomate-mozzarella	240 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini thon-curry	285 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini jambon supérieur	275 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini chorizo	275 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini poulet-curry (viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)	285 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini Brie	275 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini buchette de chèvre	265 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini jambon speck	265 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini poulet épicé (viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)	285 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini Reblochon jambon supérieur	290 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini Raclette jambon speck	280 g	14 jour(s)	8 / carton	
Panini Nutella	195 g	14 jour(s)	8 / carton	

\* départ laboratoire de production

Pain pavé de fabrication maison et de forme rectangulaire, environ 25 cm.

Nous vous garantissons une qualité de fabrication artisanale.

Notre recette commune à tous nos panini : un délicieux ciabatta au parfum de basilic, des tomates, de la mozzarella et de l'huile d'olive vierge extra.

Tous les produits sont emballés frais et individuellement (flowpack) sous atmosphère protectrice.

Pour un Panini savoureux :

- Préchauffer le four ou grill (env. 200 °C),
- Sortir le panini frais
- Cuire pendant 3 à 4 minutes au grill à panini.

# LES CLUBS SANDWICH












POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

Club rosette	145 g	11 jour(s)	10 / carton	
Club jambon supérieur fromage aux fines herbes	150 g	11 jour(s)	10 / carton	
Club jambon emmental	150 g	11 jour(s)	10 / carton	
Club jambon speck parmesan	160 g	11 jour(s)	10 / carton	
Club thon crudités	195 g	11 jour(s)	10 / carton	
Club jambon de poulet, sauce caesar	175 g	11 jour(s)	10 / carton	
Club filet de poulet rôti, sauce burger	195 g	11 jour(s)	10 / carton	
Pain polaire jambon de poulet, sauce curry	140 g	11 jour(s)	10 / carton	
Pain polaire lamelles de kebab, sauce blanche	155 g	11 jour(s)	10 / carton	

\* départ laboratoire de production

Conditionnement PVC transparent, operculage thermoscellé. Tous les clubs sont conditionnés sous atmosphère protectrice.



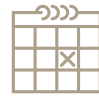
# PÂTISSERIES

Ils se nomment Biscuit de Savoie, Saint-Genix, Fondant au chocolat, Tarte aux noix, Véritable 4/4 « pur Beurre »... retrouvez toutes ces recettes traditionnelles qui ont fait la renommée de notre entreprise.

Quant aux meringues, elles se déclinent sous toutes les formes et tous les parfums... Dame blanche, Meringuettes. Retrouvez toutes les saveurs d'une meringue moelleuse à cœur, grâce à la cuisson dans des fours à briques réfractaires. Toutes ces gourmandises seront les complices de tous vos instants gourmands, grâce à des recettes respectant la tradition pâtissière et élaborées à partir de produits finement sélectionnés.





POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

Saint Genix	600 g	15 jour(s)	6 / carton	
Fondant au chocolat	450 g	15 jour(s)	8 / carton	
Biscuit de Savoie	350 g	15 jour(s)	6 / carton	
Le petit Savoie	200 g	15 jour(s)	6 / carton	
Tarte aux noix	450 g	15 jour(s)	6 / carton	
4/4 nature	500 g	15 jour(s)	8 / carton	

\* départ laboratoire de production



# LES MERINGUES













POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

Meringues pralinettes x4	140 g	240 jour(s)	12 / carton	
Meringues café x4	130 g	240 jour(s)	12 / carton	
Meringues caramel x4	130 g	240 jour(s)	12 / carton	
Meringues pépites x4	140 g	240 jour(s)	12 / carton	
Meringues bigarreaux x4	140 g	240 jour(s)	12 / carton	
Meringues blanches x4	130 g	240 jour(s)	12 / carton	
Meringues Kit N°1 Assortiment de blanches / bigarreaux / pralines		240 jour(s)	12 / carton	
Meringues Kit N°2 Assortiment de chocolat / café / caramel		240 jour(s)	12 / carton	
Meringues Kit N°3 Assortiment de pralines / caramel / bigarreaux		240 jour(s)	12 / carton	
Meringues Kit N°4 Assortiment de pralines / blanches / chocolat		240 jour(s)	12 / carton	

\* départ laboratoire de production

Les Kits de meringues sont composés de 4 boîtes de chaque parfum.