



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
- 30 collaborateurs
- 3,5 M€ de C.A. en 2023
- 2,5 M€ investis en modernisation de l'outil de production en 15 ans
- 14^{ème} 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 sandwichs** 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 sandwichs 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 sandwichs 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)

4 / carton



Salade Niçoise

200 g

5 jour(s)

4 / carton



Salade paysanne

140 g

5 jour(s)

4 / 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	9 jour(s)	10 / carton	
Pain au chocolat	60 g	9 jour(s)	10 / carton	
Oreillette aux abricots	90 g	9 jour(s)	10 / carton	
Croissant au beurre	55 g	9 jour(s)	10 / carton	
Chausson aux pommes	90 g	9 jour(s)	10 / carton	
Brioche Suisse	100 g	9 jour(s)	10 / carton	

* départ laboratoire de production

Viennoiserie cuite dans notre fournil. Conditionnement individuel sous film alimentaire (Flowpack).



LE SNACKING SUCRÉ & SALÉ



POIDS



D.L.C.*



QUANTITÉ

Croque Monsieur	170 g	8 jour(s)	1 / carton	 3 505340 1050014
Tartelette à la tomate	105 g	8 jour(s)	10 / carton	 3 505340 1050021
Quiche Lorraine	105 g	8 jour(s)	10 / carton	 3 505340 1050045
Pizza fromage	170 g	8 jour(s)	6 / carton	 3 505340 1050311
Pizza jambon fromage	170 g	8 jour(s)	6 / carton	 3 505340 1050304
Beignet aux framboises	75 g	8 jour(s)	10 / carton	 3 505340 1050120
Beignet au chocolat	75 g	8 jour(s)	10 / carton	 3 505340 1050137
Moelleux aux pépites de chocolat	105 g	8 jour(s)	10 / carton	 3 505340 1050182
Tartelette au flan	115 g	8 jour(s)	10 / carton	 3 505340 1050281
Tartelette au citron	105 g	8 jour(s)	10 / carton	 3 505340 1050199
Tartelette Amandine	105 g	8 jour(s)	10 / carton	 3 505340 1050229
Tartelette aux pommes	135 g	8 jour(s)	10 / carton	 3 505340 1050335
Sablé à la framboise	80 g	30 jour(s)	18 / carton	 3 505340 1050212
Sablé au Nutella	100 g	30 jour(s)	18 / carton	 3 505340 1050328

* départ laboratoire de production - conditionnement individuel sous film alimentaire (Flowpack).



LES PAINS AUX SAVEURS DU MONDE



POIDS



D.L.C. *



QUANTITÉ

Focaccina provençale au chorizo

195 g

8 jour(s)

6 / carton



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

185 g

8 jour(s)

6 / carton



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

185 g

8 jour(s)

6 / carton



Viennois jambon emmental

170 g

8 jour(s)

6 / carton



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

185 g

8 jour(s)

6 / carton



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

180 g

8 jour(s)

6 / carton



Panini tomate mozzarella

185 g

8 jour(s)

6 / carton



Panini jambon Speck

210 g

8 jour(s)

6 / carton



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

230 g

8 jour(s)

6 / carton



Panini bûchette de chèvre

215 g

8 jour(s)

6 / carton



American Hamburger
(produit micro-ondable)

260 g

8 jour(s)

6 / carton



* départ laboratoire de production

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



LES PAVÉS GOURMANDS



POIDS



D.L.C.*



QUANTITÉ

LES ESSENTIELS

Pavé jambon supérieur, fromage frais	140 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé rosette, cornichons	135 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé tome blanche	150 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé terrine campagnarde, cornichons	145 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé thon mayonnaise	160 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé jambon de poulet, sauce Caesar <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	175 g	8 jour(s)	6 / carton	

LES PREMIUMS

Pavé jambon supérieur emmental	175 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé jambon de poulet crudités sauce Caesar <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	180 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé filet de poulet rôti, sauce moutarde à l'ancienne <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	165 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé filet de poulet rôti, sauce Américaine <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	165 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé bagnat niçois	195 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé kebab, sauce blanche <small>(viande certifiée Halal - mélange de veau, de dinde, et de poulet)</small>	160 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé jambon speck emmental	160 g	8 jour(s)	6 / carton	
Pavé sandwich du mois <small>Recette élaborée selon les opportunités du marché</small>	160 g	8 jour(s)	6 / carton	

* 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	15 jour(s)	6 / carton
Panini thon-curry	285 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini jambon supérieur	275 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini chorizo	275 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini poulet-curry (viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)	285 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini tome blanche	275 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini bûchette de chèvre	265 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini jambon speck	265 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini poulet rôti épicé (viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)	285 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini Kebab (viande certifiée Halal - Mélange de veau, dinde et poulet)	285 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini Reblochon jambon supérieur	290 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini Raclette jambon speck	280 g	15 jour(s)	6 / carton
Panini Nutella	195 g	15 jour(s)	6 / 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 SAVEURS



POIDS



D.L.C.*



QUANTITÉ

Club rosette	145 g	11 jour(s)	8 / carton	 3 1505340 030146
Club jambon supérieur fromage aux fines herbes	150 g	11 jour(s)	8 / carton	 3 1505340 030054
Club jambon emmental	150 g	11 jour(s)	8 / carton	 3 1505340 030047
Club jambon speck parmesan	160 g	11 jour(s)	8 / carton	 3 1505340 030139
Club thon crudités	195 g	11 jour(s)	8 / carton	 3 1505340 030092
Club jambon de poulet, sauce caesar (viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)	175 g	11 jour(s)	8 / carton	 3 1505340 030085
Club filet de poulet rôti, sauce Américaine (viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)	195 g	11 jour(s)	8 / carton	 3 1505340 030115
Pain polaire jambon de poulet, sauce curry (viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)	140 g	11 jour(s)	8 / carton	 3 1505340 030153
Pain polaire lamelles de kebab, sauce blanche (viande certifiée Halal - Mélange de veau, dinde et poulet)	155 g	11 jour(s)	8 / carton	 3 1505340 030177

* 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	 3 505340 1000408
Fondant au chocolat	450 g	15 jour(s)	8 / carton	 3 505340 1000620
Biscuit de Savoie	350 g	15 jour(s)	6 / carton	 3 505340 1000507
Le petit Savoie	200 g	15 jour(s)	12 / carton	 3 505340 1000514
Tarte aux noix	450 g	15 jour(s)	6 / carton	 3 505340 1000606
4/4 nature	500 g	15 jour(s)	8 / carton	 3 505340 1000521
Sablé framboise par 4	360 g	30 jour(s)	6 / carton	 3 505340 1000330

* 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 myrtilles 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.