



# 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
- 3,8 M€ de C.A. en 2024
- 3 M€ investis en modernisation de l'outil de production en 20 ans
- 15<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 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.



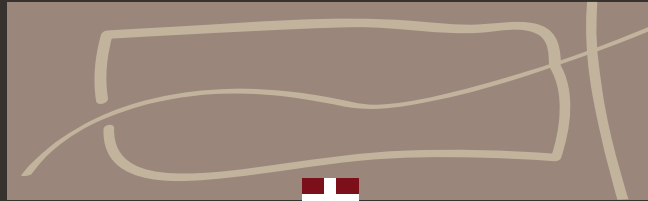
10H00

La bonne odeur du pain chaud et croustillant !



J+1-5H00

Bonne dégustation !



*Le Croquet*  
GOURMET

**Sandwicherie**



# 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.

# Le Snacking Sucré & Salé



POIDS



D.L.C. \*



QUANTITÉ

**Croque Monsieur**

170 g

9 jour(s)

1 / carton



**Tartelette à la tomate**

105 g

9 jour(s)

10 / carton



**Quiche Lorraine**

105 g

9 jour(s)

10 / carton



**Pizza fromage**

170 g

9 jour(s)

6 / carton



**Pizza jambon fromage**

170 g

9 jour(s)

6 / carton



**Beignet aux framboises**

75 g

9 jour(s)

10 / carton



**Beignet au chocolat**

75 g

9 jour(s)

10 / carton



**Moelleux aux pépites de chocolat**

105 g

9 jour(s)

10 / carton



**Tartelette au flan**

115 g

9 jour(s)

10 / carton



**Tartelette au citron**

105 g

9 jour(s)

10 / carton



**Tartelette Amandine**

105 g

9 jour(s)

10 / carton



**Tartelette aux pommes**

135 g

9 jour(s)

10 / carton



**Sablé à la framboise**

80 g

30 jour(s)

18 / carton



**Sablé au Nutella**

100 g

30 jour(s)

18 / carton



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



# 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).



# Les Pavés Gourmands



POIDS



D.L.C.\*











QUANTITÉ

## LES ESSENTIELS

<b>Pavé jambon supérieur, fromage frais</b>	140 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé rosette, cornichons</b>	135 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé tome blanche</b>	150 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé terrine campagnarde, cornichons</b>	145 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé thon mayonnaise</b>	160 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé jambon de poulet, sauce Caesar</b> <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	175 g	9 jour(s)	6 / carton	

## LES PREMIUMS

<b>Pavé jambon supérieur emmental</b>	175 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé jambon de poulet crudités sauce Caesar</b> <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	180 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé filet de poulet rôti, sauce moutarde à l'ancienne</b> <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	165 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé filet de poulet rôti, sauce Américaine</b> <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	165 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé bagnat niçois</b>	195 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé kebab, sauce blanche</b> <small>(viande certifiée Halal - mélange de veau, de dinde, et de poulet)</small>	160 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé jambon speck emmental</b>	160 g	9 jour(s)	6 / carton	
<b>Pavé sandwich du mois</b> <small>Recette élaborée selon les opportunités du marché</small>	160 g	9 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 Pains aux Saveurs du Monde



POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

## Focaccina provençale au chorizo

195 g

9 jour(s)

6 / carton



## Pignon rustique au poulet rôti, sauce caesar

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

185 g

9 jour(s)

6 / carton



## Viennois poulet tex mex, sauce salsa

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

185 g

9 jour(s)

6 / carton



## Viennois jambon emmental

170 g

9 jour(s)

6 / carton



## Viennois sauté de poulet au curry

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

185 g

9 jour(s)

6 / carton



## Viennois Hot Dog de volaille

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

180 g

9 jour(s)

6 / carton



## Panini tomate mozzarella

185 g

9 jour(s)

6 / carton



## Panini jambon Speck

210 g

9 jour(s)

6 / carton



## Panini poulet curry

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

230 g

9 jour(s)

6 / carton



## Panini bûchette de chèvre

215 g

9 jour(s)

6 / carton



## American Hamburger

(produit micro-ondable)

260 g

9 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 Clubs Saveurs



POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

	POIDS	D.L.C.*	QUANTITÉ	
<b>Club rosette</b>	145 g	9 jour(s)	10 / carton	
<b>Club jambon supérieur fromage aux fines herbes</b>	150 g	9 jour(s)	10 / carton	
<b>Club jambon emmental</b>	150 g	9 jour(s)	10 / carton	
<b>Club jambon speck parmesan</b>	160 g	9 jour(s)	10 / carton	
<b>Club thon crudités</b>	195 g	9 jour(s)	10 / carton	
<b>Club jambon de poulet, sauce caesar</b> <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	175 g	9 jour(s)	10 / carton	
<b>Club filet de poulet rôti, sauce Américaine</b> <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	195 g	9 jour(s)	10 / carton	
<b>Pain polaire jambon de poulet, sauce curry</b> <small>(viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)</small>	140 g	9 jour(s)	10 / carton	
<b>Pain polaire lamelles de kebab, sauce blanche</b> <small>(viande certifiée Halal - Mélange de veau, dinde et poulet)</small>	155 g	9 jour(s)	10 / carton	



**Nouvelle  
présentation  
Club Saveur !**

La qualité et la quantité  
n'ont pas changé,  
seul l'emballage évolue  
dans un objectif éco-responsable



**Economie annuelle de :**

- 1 tonne de plastique,
- 500 kg de carton,
- 5 400 litres de gaz alimentaire.



Le Croquet préserve le savoir-faire artisanal acquis en 40 ans, tout en incarnant un engagement éco-responsable contribuant à la satisfaction de sa clientèle.

\* départ laboratoire de production

# Les Paninis Exquis










POIDS



D.L.C.\*



QUANTITÉ

<b>Panini tomate-mozzarella</b>	240 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini thon-curry</b>	285 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini jambon supérieur</b>	275 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini chorizo</b>	275 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini poulet-curry</b> (viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)	285 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini tome blanche</b>	275 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini bûchette de chèvre</b>	265 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini jambon speck</b>	265 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini poulet rôti épicé</b> (viande provenant d'un abattoir respectant le rite Halal)	285 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini Kebab</b> (viande certifiée Halal - Mélange de veau, dinde et poulet)	285 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini Reblochon jambon supérieur</b>	290 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini Raclette jambon speck</b>	280 g	15 jour(s)	6 / carton	
<b>Panini Nutella</b>	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.



*Le Proquet*

GOURMET

# Pâtisseries



# Les 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)

12 / carton



**Tarte aux noix**

450 g

15 jour(s)

6 / carton



**4/4 nature**

500 g

15 jour(s)

8 / carton



**Sablé framboise par 4**

360 g

30 jour(s)

6 / 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 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.