



PRÉSENTATION

Spécialisée dans la fabrication de pâtisseries sèches pour le secteur de la grande distribution, et de sandwichs 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 sandwichs 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^{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 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 pâtissiers, 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
G O U R M E T

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

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 aux framboises	130 g	9 jour(s)	10 / carton	
Beignet au chocolat	75 g	9 jour(s)	10 / carton	
Beignet au chocolat	130 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

Pavé jambon supérieur, fromage frais

140 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé rosette, cornichons

135 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé tome blanche

150 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé terrine campagnarde, cornichons

145 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé thon mayonnaise

160 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé blanc de poulet, sauce Caesar

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

175 g

9 jour(s)

6 / carton



LES PREMIUMS

Pavé jambon supérieur emmental

175 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé blanc de poulet crudités sauce Caesar

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

180 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé filet de poulet rôti, sauce moutarde à l'ancienne

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

165 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé filet de poulet rôti, sauce Américaine

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

165 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé bagnat niçois

195 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé kebab, sauce blanche

(viande certifiée Halal - mélange de veau, de dinde, et de poulet)

160 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé jambon speck emmental

160 g

9 jour(s)

6 / carton



Pavé sandwich du mois

Recette élaborée selon les opportunités du marché

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

Club rosette

145 g

9 jour(s)

10 / carton



**Club jambon supérieur
fromage aux fines herbes**

150 g

9 jour(s)

10 / carton



Club jambon emmental

150 g

9 jour(s)

10 / carton



Club jambon speck parmesan

160 g

9 jour(s)

10 / carton



Club thon crudités

195 g

9 jour(s)

10 / carton



Club blanc de poulet, sauce caesar

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

175 g

9 jour(s)

10 / carton



Club filet de poulet rôti, sauce Américaine

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

195 g

9 jour(s)

10 / carton



Pain polaire blanc de poulet, sauce curry

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

140 g

9 jour(s)

10 / carton



Pain polaire lamelles de kebab, sauce blanche

(viande certifiée Halal - Mélange de veau, dinde et poulet)

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

LE CROQUET - ZA des Prés Bouvaux - 69 chemin des Prés Bouvaux - F 74600 ANNECY

Tél. : + 33 (0)4 50 67 69 80 - Fax : + 33 (0)4 50 46 89 07 - E-mail : commercial@lecroquet.com - Site Internet : www.lecroquet.com



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.



Le Croquet
G O U R M E T

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.