

FABRIQUÉ EN GIRONDE

# Catalogue 2024



CRÉATEUR DE RECETTES TRADITIONNELLES  
DU SUD-OUEST



## Sommaire

Qui sommes-nous ? .....	3
Nos délicieux gâteaux .....	4
Le Bordelais saveur amande .....	6
Le Bordelais chocolat .....	8
Le Fondant au chocolat .....	10
La Tourtière Gasconne aux pommes .....	12
La Tourtière Gasconne pommes-pruneaux ..	14
Nos irrésistibles Canelés salés .....	16
Le Canelé tomates basilic .....	18
Le Canelé parmesan AOP .....	20
Le Canelé piperade piment d'Espelette AOP	22



## QUI SOMMES NOUS ?

**Gironde Pâtisserie**, entreprise créée en 2014 par **Bernard LUSSAUT**, est une PME spécialisée dans la fabrication de pâtisseries surgelées. Situés à côté de Bordeaux, nous proposons différentes recettes de gâteaux de notre région.

Amoureux du **Sud-Ouest**, Bernard LUSSAUT a développé des **recettes traditionnelles** locales pour les faire découvrir au plus grand nombre et notamment la Tourtière depuis les années 1985.

Notre PME allie le **savoir-faire** de nos pâtisseries et l'**efficacité industrielle** pour créer des **produits locaux de qualité** et ainsi toujours répondre aux exigences de nos clients.

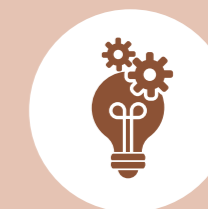
## NOS ENGAGEMENTS



Un **accompagnement client** professionnel



Des **produits locaux** de grande qualité



Un **service R&D** innovant



**Souplesse et réactivité** de nos services



Maîtrise de la **chaîne du froid**



Produits **fabriqués en France**

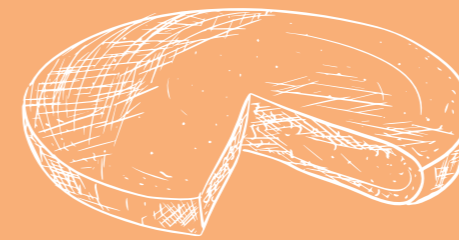


*Nos délicieux  
Gâteaux*



# Le Bordelais saveur Amande

« Parent proche du gâteau basque, son biscuit moelleux saveur amande renferme une crème pâtissière onctueuse. Une pâtisserie gourmande qui peut être proposée à l'unité ou à la part. »



600 g

## VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G DE PRODUIT CUIT)

Énergie	290 kcal / 1220 kJ
Matières grasses dont acides gras saturés	11 g 6.7 g
Glucides dont sucres	43 g 19 g
Protéines	4.8 g
Sel	0.64 g

### Liste des ingrédients :

**Génoise :** farine de **blé**, eau, sucre, beurre concentré pâtissier foisonné coloré (beurre concentré [**lait**], colorant : beta-carotène), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), amidon de maïs, arôme amande amère (0,05%).

**Crème pâtissière :** eau, crème pâtissière en poudre (sucre, phosphate de diamidon acétylé, **lactosérum** en poudre, poudre de **lait** entier, graisse végétale, adipate de diamidon acétylé, sirop de glucose, alginat de sodium, sulfate de calcium, caséinate de sodium, diphosphate di et tétrasodique, sel, arômes, bêta-carotène, riboflavine), rhum, arôme vanille.

**Dorure :** eau, **lait** demi-écrémé en poudre.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION



Sublimez votre expérience gustative en accompagnant votre Bordelais d'un coulis de cerises au thym. Les cerises associées à la touche aromatique du thym créeront un contraste délicieux avec la richesse de votre gâteau.

## BORDELAIS SAVEUR AMANDE SURGELÉ



Ø 21 cm : environ 6 parts



**Conditionnement :** Vrac. 12 Bordelais/colis.



### Conseils d'utilisation :

- 1- Décongeler le Bordelais 24 h à l'avance entre 0 et 4°C, avant sa mise en vente.
- 2- Sans décongélation. Préchauffer votre four à 200°C, puis réchauffer le gâteau environ 10 min. Laisser tiédir quelques minutes, puis déguster.

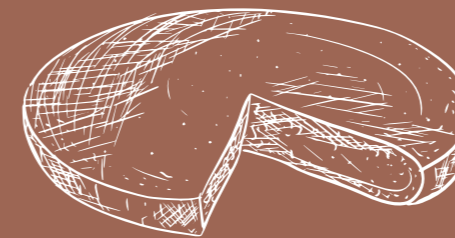


**Conseils de conservation :** DDM de 12 mois à -18°C. Après décongélation : le Bordelais se conserve à 4°C pendant 5 jours et 24h à température ambiante. Ne jamais recongeler un produit décongelé.



# Le Bordelais Chocolat

« Pour les plus gourmands, découvrez le Bordelais chocolat.  
Une délicieuse variante pour satisfaire les envies de chacun. »



600 g

## VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G DE PRODUIT CUIT)

Énergie	309 kcal / 1297 kJ
Matières grasses dont acides gras saturés	12 g 7.6 g
Glucides dont sucres	45 g 19 g
Protéines	5.2 g
Sel	0.63 g

### Liste des ingrédients :

**Génoise :** farine de **blé**, eau, sucre, beurre concentré pâtissier foisonné coloré (beurre concentré [**lait**], colorant : beta-carotène), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), amidon de maïs.

**Crème pâtissière :** eau, crème pâtissière en poudre (sucre, phosphate de diamidon acétylé, **lactosérum** en poudre, poudre de **lait** entier, graisse végétale, adipate de diamidon acétylé, sirop de glucose, alginate de sodium, sulfate de calcium, caséinate de sodium, diphosphate di et tétrasodique, sel, arômes, bêta-carotène, riboflavine), chocolat noir à 50% de cacao(4%) (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : **lécithine [soja]**, arôme vanille, arôme chocolat (0.3%).

**Dorure :** eau, **lait** demi-écrémé en poudre.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION



Ajoutez une touche fruitée et acidulée à votre Bordelais au chocolat en le nappant d'un coulis de framboises fraîches. Une combinaison divine de chocolat intense et de la fraîcheur des framboises.

## BORDELAIS CHOCOLAT SURGELÉ



Ø 21 cm : environ 6 parts



**Conditionnement :** Vrac. 12 Bordelais/colis.

### Conseils d'utilisation :

1- Décongeler le Bordelais 24 h à l'avance entre 0 et 4°C, avant sa mise en vente.



2- Sans décongélation. Préchauffer votre four à 200°C, puis réchauffer le gâteau environ 10 min. Laisser tiédir quelques minutes, puis déguster.

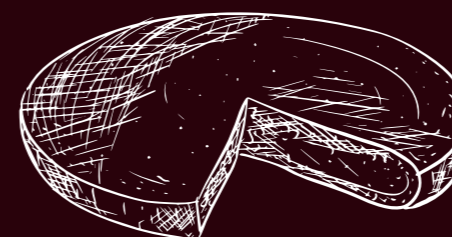


**Conseils de conservation :** DDM de 12 mois à -18°C. Après décongélation : le Bordelais se conserve à 4°C pendant 5 jours et 24h à température ambiante. Ne jamais recongeler un produit décongelé.



# Le Fondant au Chocolat

«Succombez à la tentation chocolatée de notre Fondant, une douceur artisanale où le cacao et le moelleux s'entrelacent, faisant de chaque bouchée un plaisir gustatif.»



600 g

## VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G DE PRODUIT CUIT)

Énergie	428 kcal / 1789 kJ
Matières grasses dont acides gras saturés	25 g 12 g
Glucides dont sucres	45 g 35 g
Protéines	5.8 g
Sel	0.14 g

### Liste des ingrédients :

Sucre, eau, chocolat noir à 50% de cacao (21%) (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine [**soja**]), beurre concentré pâtisseries foisonné coloré (beurre concentré [**lait**], colorant : beta-carotène), farine de **blé**, poudre d'**œufs** entiers.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION



Ajoutez une touche fruitée et acidulée à votre Fondant au chocolat en le nappant d'un coulis de framboises fraîches.  
Une combinaison divine de chocolat intense et de la fraîcheur des framboises.

## FONDANT AU CHOCOLAT SURGELÉ



Ø 21 cm : environ 6 parts



**Conditionnement :** Vrac. 12 Fondants/colis.

### Conseils d'utilisation :

1- Décongeler le Fondant 24 h à l'avance entre 0 et 4°C, puis déguster.



2- Sans décongélation. Préchauffer votre four à 200°C, puis réchauffer le gâteau entre 3 et 5 min. Laisser tiédir quelques minutes, puis déguster.



**Conseils de conservation :** DDM de 12 mois à -18°C.  
Après décongélation : le Fondant se conserve à 4°C pendant 5 jours et 24h à température ambiante.  
Ne jamais recongeler un produit décongelé.



# La Tourtière Gasconne aux pommes

« Imprégnez-vous de l'essence du Sud-Ouest avec notre Tourtière Gasconne aux pommes, une délicieuse spécialité où la générosité des fruits du verger rencontre une pâte croustillante, pour une gourmandise pleine de caractère. »



21 cm - 350 g  
27 cm - 650 g

### Liste des ingrédients :

**Pâte :** farine de blé, eau, poudre d'œufs entiers, sel, huile de tournesol, arôme vanille, arôme fleurs d'oranger.

**Garniture :** pommes (67%), sucre, beurre concentré pâtissier foisonné coloré (beurre concentré [lait], colorant : beta-carotène).

**Décoration :** pomme, sirop (sucre liquide, rhum).

### VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G DE PRODUIT CUIT)

Énergie	189 kcal / 796 kJ
Matières grasses dont acides gras saturés	5.8 g 3.8 g
Glucides dont sucres	32 g 18 g
Protéines	2.2 g
Sel	0.34 g

### CONSEILS DE DÉGUSTATION



Accompagnez votre Tourtière d'une crème fouettée à la cannelle pour une expérience gourmande. La douceur de la crème associée à la chaleur de la cannelle mettra en valeur les saveurs de votre délicieux dessert.

### TOURTIÈRE GASCONNE AUX POMMES SURGELÉE



Ø 21 cm : environ 6 parts  
Ø 27 cm : environ 8 parts



**Conditionnement :** Vrac. 12 Tourtières/colis.

#### Conseils d'utilisation :

- 1- Décongeler le produit 24 h à l'avance entre 0 et 4°C, puis déguster.
- 2- Sans décongélation. Préchauffer votre four à 200°C, puis réchauffer le gâteau 5 à 10 min. Laisser tiédir quelques minutes, puis déguster. Pour plus de brillance la Tourtière peut être nappée avec du nappage à l'abricot et arrosée de rhum.



**Conseils de conservation :** DDM de 12 mois à -18°C. Après décongélation : la Tourtière se conserve à 4°C pendant 5 jours et 24h à température ambiante. Ne jamais recongeler un produit décongelé.



## La Tourtière Gasconne pommes pruneaux

« Pour plus de gourmandise, nous avons ajouté à notre Tourtière aux pommes une délicate crème de pruneaux. Un mariage réussi mêlant douceur et intensité. »



21 cm - 350 g  
27 cm - 650 g

### Liste des ingrédients :

**Pâte :** farine de blé, eau, poudre d'œufs entiers, sel, huile de tournesol, arôme vanille, arôme fleurs d'oranger.

**Garniture :** pommes (67%), crème de pruneaux (9% pour les Ø 21 cm et 10% pour les Ø 27 cm), (pruneaux, eau, sucre, conservateur : E200) beurre concentré pâtissier foisonné coloré (beurre concentré [lait], colorant : beta-carotène).

**Décoration :** pomme, pruneau d'Agen dénoyauté pasteurisé, sirop (sucre liquide, rhum).

### VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G DE PRODUIT CUIT)

Énergie	172 kcal / 724 kJ
Matières grasses dont acides gras saturés	5.1 g 3.1 g
Glucides dont sucres	29 g 14 g
Protéines	2.5 g
Sel	0.36 g

### CONSEILS DE DÉGUSTATION



Accompagnez votre Tourtière d'une crème fouettée à la cannelle pour une expérience gourmande. La douceur de la crème associée à la chaleur de la cannelle mettra en valeur les saveurs de votre délicieux dessert.

### TOURTIÈRE GASCONNE POMMES PRUNEAUX SURGELÉE



Ø 21 cm : environ 6 parts  
Ø 27 cm : environ 8 parts



**Conditionnement :** Vrac. 12 Tourtières/colis.

#### Conseils d'utilisation :

- 1- Décongeler le produit 24 h à l'avance entre 0 et 4°C, puis déguster.
- 2- Sans décongélation. Préchauffer votre four à 200°C, puis réchauffer le gâteau 5 à 10 min. Laisser tiédir quelques minutes, puis déguster. Pour plus de brillance la Tourtière peut être nappée avec du nappage à l'abricot et arrosée de rhum.



**Conseils de conservation :** DDM de 12 mois à -18°C. Après décongélation : la Tourtière se conserve à 4°C pendant 5 jours et 24h à température ambiante. Ne jamais recongeler un produit décongelé.





*Nos  
irrésistibles  
Canelés salés*



## Le Canelé tomates basilic

« La tomate et le basilic, des saveurs incontournables qui mettent tout le monde d'accord ! »



### Bouchée 10 g

#### Liste des ingrédients :

Eau, sauce tomate basilic (18.7%) (tomates [15%], oignon, sucre, basilic [0.7%], huile d'olive, ail, sel), farine de **blé**, huile de tournesol, **lait** demi-écrémé en poudre, poudre d'**œufs** entiers, sel.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G DE PRODUIT CUIT)

Énergie	299 kcal / 1247 kJ
Matières grasses dont acides gras saturés	18 g 2.7 g
Glucides dont sucres	26 g 6.7 g
Protéines	8.2 g
Sel	1.2 g



### CANELÉS TOMATES BASILIC



#### Conditionnement :

Barquette : 12 Canelés de 10 g – 6 barquettes/colis.  
Vrac : 100 Canelés de 10 g.



#### Conseils d'utilisation :

Sans décongélation. Préchauffer votre four à 180°C et réchauffer le produit entre 3 et 5 minutes. Laisser refroidir une minute et déguster tiède.



#### Conseils de conservation :

Le produit se conserve à -18°C et la DDM est de 12 mois.  
Après décongélation : les Canelés se conservent entre 0 et 4°C pendant 25 jours dans l'emballage.  
Après ouverture, les consommer sous 48h.  
Ne jamais recongeler un produit décongelé.



# Le Canelé parmesan AOP

« Un parmesan AOP pour un canelé réconfortant et gourmand ! »



## Bouchée 10 g

### Liste des ingrédients :

Eau, farine de **blé**, parmesan (contient **lait**) (13.8%), huile de tournesol, **lait** demi-écrémé en poudre, poudre d'**œufs** entiers, sel.

### VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 G DE PRODUIT CUIT)

Énergie	356 kcal/1483 kJ
Matières grasses dont acides gras saturés	26 g 5.8 g
Glucides dont sucres	24 g 2.5 g
Protéines	13 g
Sel	1.2 g



## CANELÉS PARMESAN AOP



### Conditionnement :

Barquette : 12 Canelés de 10 g – 6 barquettes/colis.  
Vrac : 100 Canelés de 10 g.



### Conseils d'utilisation :

Sans décongélation. Préchauffer votre four à 180°C et réchauffer le produit entre 3 et 5 minutes. Laisser refroidir une minute et déguster tiède.



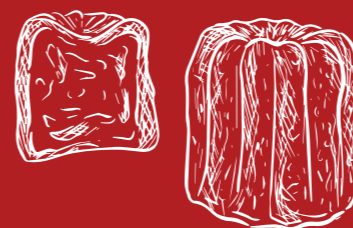
### Conseils de conservation :

Le produit se conserve à -18°C et la DDM est de 12 mois.  
Après décongélation : les Canelés se conservent entre 0 et 4°C pendant 25 jours dans l'emballage.  
Après ouverture, les consommer sous 48h.  
Ne jamais recongeler un produit décongelé.



*Le Canelé piperade  
piment d'Espelette AOP*

« La Piperade, une recette signature de notre beau Sud-Ouest, avec un piment d'Espelette AOP en provenance directe de notre belle région. »



**Bouchée 10 g**

**VALEURS NUTRITIONNELLES**  
(POUR 100 G DE PRODUIT CUIT)

Énergie	306 kcal / 1277 kJ
Matières grasses dont acides gras saturés	20 g 2.8 g
Glucides dont sucres	24 g 4.9 g
Protéines	7.6 g
Sel	1.2 g

**Liste des ingrédients :**

Eau, piperade (19,3%) (tomates [9,3%], poivron [6,2%], oignon, huile d'olive, sucre, ail, sel, thym, poivre), farine de **blé**, huile de tournesol, **lait** demi-écrémé en poudre, poudre d'**œufs** entiers, sel, piment d'Espelette en poudre (0,2%).



**CANELÉS  
PIPERADE  
PIMENT  
D'ESPELETTE  
AOP**



**Conditionnement :**

Barquette : 12 Canelés de 10 g – 6 barquettes/colis.  
Vrac : 100 Canelés de 10 g.



**Conseils d'utilisation :**

Sans décongélation. Préchauffer votre four à 180°C et réchauffer le produit entre 3 et 5 minutes. Laisser refroidir une minute et déguster tiède.



**Conseils de conservation :**

Le produit se conserve à -18°C et la DDM est de 12 mois.  
Après décongélation : les Canelés se conservent entre 0 et 4°C pendant 25 jours dans l'emballage.  
Après ouverture, les consommer sous 48h.  
Ne jamais recongeler un produit décongelé.



97 Avenue de Techenev 33370 Artigues-près-Bordeaux  
service.commercial@girondepatisserie.fr  
Téléphone : +33 (0) 05 56 06 25 39 / Portable : +33 (0) 7 76 04 30 96  
www.girondepatisserie.fr