

FABRIQUÉ EN GIRONDE

Catalogue 2025



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	20
Le Canelé piperade piment d'Espelette	22
Le Canelé champignon & saveur truffe	24



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 pâtissiers 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**

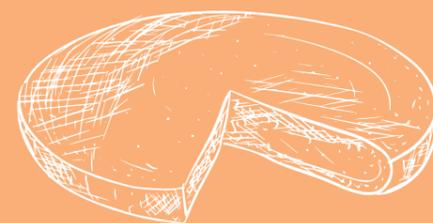


*Nos délicieux
Gâteaux*



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



NOUVEAU !
L'étui individuel



Conditionnement :

- Vrac : 12 Bordelais/colis.
- Étui : 10 Bordelais/colis.



Conseils d'utilisation :

- 1- Décongeler le Bordelais 24h à l'avance entre 0°C 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.

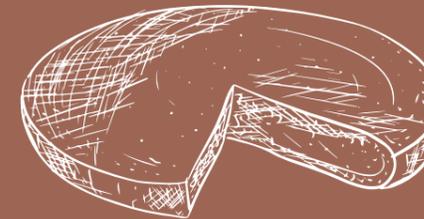


Conseils de conservation : DDM de 12 mois à -18°C. Après décongélation : le Bordelais se conserve à 4°C pendant 5 jours et 24h à température ambiante. Ne jamais recongeler un produit décongelé.



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 : bêta-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 53% de cacao (4%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, pâte de cacao, lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille), arôme vanille, arôme chocolat (0,3%).

Décoration : chocolat noir à 50% de cacao (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine [**soja**]), eau, poudre de **lait** demi-écrémé.

Fabriqué en France.

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.

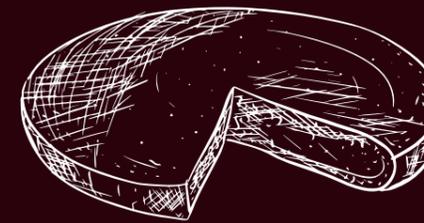


Conseils de conservation : DDM de 12 mois à -18°C. Après décongélation : le Bordelais se conserve à 4°C pendant 5 jours et 24h à température ambiante. Ne jamais recongeler un produit décongelé.



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.»



450 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 53% de cacao (21%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, pâte de cacao, lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille), beurre concentré pâtissier foisonné coloré (beurre concentré [lait], colorant : bêta-carotène), farine de **blé**, poudre d'**oeufs** entiers.

Fabriqué en France.

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



NOUVEAU !
L'étui individuel



Conditionnement :

- Vrac : 12 Fondants/colis.
- Étui : 10 Fondants/colis.

Conseils d'utilisation :



- 1- Décongeler le Fondant 24 h à l'avance entre 0°C 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 :
env. 6 parts

Ø 27 cm :
env. 8 parts



NOUVEAU !
L'étui individuel



Conditionnement :

- Vrac : 12 Tourtières/colis.
- Étui : 10 Tourtières/colis.



Conseils d'utilisation :

- 1- Décongeler le produit 24h à l'avance entre 0°C 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

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

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).

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



Conditionnement :

- Vrac : 12 Tourtières/colis.
- Étui : 10 Tourtières/colis.

Conseils d'utilisation :



- 1- Décongeler le produit 24h à l'avance entre 0°C 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.



Ø 21 cm :
env. 6 parts

Ø 27 cm :
env. 8 parts



NOUVEAU !
L'étui individuel

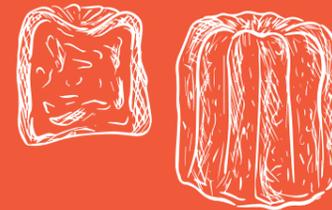


*Nos
irrésistibles
Canelés salés*



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



CANELÉ TOMATES BASILIC



Conditionnement :

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



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°C et 4°C pendant 25 jours dans l'emballage. Après ouverture, les consommer sous 48h. Ne jamais recongeler un produit décongelé.



Le Canelé parmesan

« Un délicieux parmesan 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

SANS
conservateurs
ni colorants
ni additifs



CANELÉ PARMESAN



Conditionnement :

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



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.



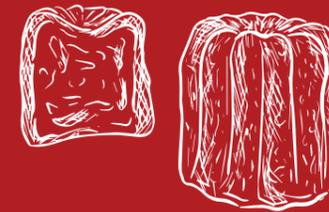
Conseils de conservation :

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

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



*Le Canelé piperade
piment d'Espelette*



Bouchée 10 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%).

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



**CANELÉ PIPERADE
PIMENT D'ESPELETTE**



Conditionnement :

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



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.



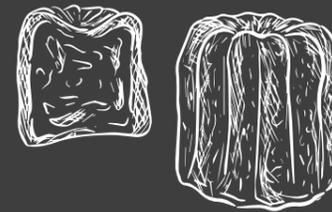
Conseils de conservation :

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



*Le Canelé champignon
& saveur truffe*

« Le parfum noble de la truffe, la douceur des champignons...
Un canelé salé festif, idéal pour tous vos instants gourmands. »



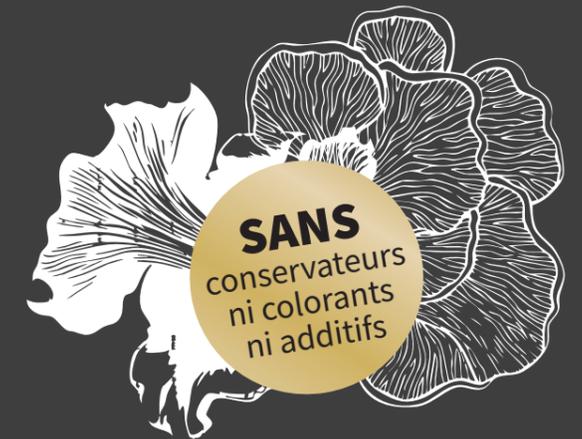
Bouchée 10 g

Liste des ingrédients :

Liste à venir

VALEURS NUTRITIONNELLES
(POUR 100 G DE PRODUIT CUIT)

Énergie	XXX kcal / XXXX kj
Matières grasses	XX g
dont acides gras saturés	X.X g
Glucides	XX g
dont sucres	X.X g
Protéines	X.X g
Sel	X.X g



**CANELÉ CHAMPIGNON
& SAVEUR TRUFFE**



Conditionnement :

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



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°C 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