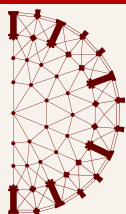
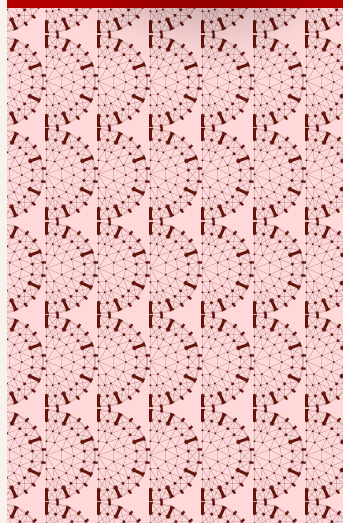


Catalogue
Frais

TARIF LOCAL



L'excellence artisanale

Depuis notre atelier de Chambly, dans l'Oise, nous façonnons à la main des flans, des pâtisseries et des pains au levain naturel. Farine Label Rouge, farines bio, œufs de poules élevées en plein air, beurre et crème de Normandie : nous choisissons chaque ingrédient pour ce qu'il apporte au goût.

Livrés cuits du jour, prêts à vendre : nos flans, pâtisseries et pains au levain arrivent dans vos vitrines sans aucune préparation.

Notre mission : propulser votre réussite.

SOMMAIRE

	Nos flans	03
	Créations signature	05
	Nos pâtisseries	06
	Nos pains	08
	Nos paliers	12
	Plus d'infos & contact	13



Label Rouge

farine de nos flans et pâtisseries



100 %

de nos pains au levain naturel



Bio

farines de blé, seigle et épeautre de nos pains



Fait main

dans notre atelier de Chambly

LIRE UNE FICHE



COLIS

nombre de pièces par carton



À LA PIÈCE

sans minimum de colisage



DLC

durée de conservation



FARINES BIO

issues de l'agriculture biologique



ALLERGÈNES

majeurs présents

Prix HT à l'unité, hors frais de livraison. Visuels non contractuels.



FRAIS

Nos flans

Le cœur de la Maison depuis le premier jour.

– LE FLAN SAVARY – LE FLAN VANILLE

Le Flan Savary

Le flan beauvaisien de la Maison : appareil onctueux, pâte pur beurre et dessus caramélisé. L'incontournable de votre vitrine.



FARINE LABEL ROUGE

ŒUFS PLEIN AIR

BEURRE & CRÈME DE NORMANDIE

FORMAT	COLIS	PRIX HT
900 G 4 à 6 parts · moule bois	6	11,46€ /pièce
1,4 KG 6 à 8 parts · moule bois	4	15,75€ /pièce
2,1 KG 10 à 12 parts · moule bois	3	22,40€ /pièce

DLC 8 jours au réfrigérateur

INGRÉDIENTS Lait entier, crème fraîche, sucre, épaississant (fécule de maïs, arôme, colorant : caroténoïde, riboflavine) oeufs plein air, jaunes d'oeufs plein air, beurre, farine (blé) label rouge, sel.



LE CONSEIL DE LA MAISON

Le best-seller qui fait revenir : vendu à la part, il part du matin jusqu'au goûter.

Gluten

Lait

Œufs

Le Flan vanille

Notre flan signature : vanille de Madagascar, lait cru et crème fraîche pour un cœur fondant au parfum généreux.

VANILLE DE MADAGASCAR

FARINE LABEL ROUGE

ŒUFS PLEIN AIR

FORMAT	COLIS	PRIX HT
900 G 4 à 6 parts · moule bois	6	11,46€ /pièce
1,4 KG 6 à 8 parts · moule bois	4	15,75€ /pièce

DLC 8 jours au réfrigérateur

INGRÉDIENTS Lait entier, crème fraîche, sucre, fécule de maïs, oeufs français plein air, jaunes d'oeufs plein air, beurre, farine (blé) label rouge, perle de vanille de Madagascar, sel.



LE CONSEIL DE LA MAISON

Sa vanille de Madagascar se voit à la coupe : présentez-le entamé en vitrine, il se vend à la part comme en entier.

Gluten

Lait

Œufs



VANILLE DE MADAGASCAR

Les créations signature

La base du flan Savary, réinventée en saveurs franches. Format 900 g en moule bois, 4 à 6 parts.

 FARINE LABEL ROUGE

 ŒUFS PLEIN AIR



100 % cacao

Pâte de cacao pure : chocolat franc, intense et peu sucré.

12,90€ HT / PIÈCE



COLIS DE 6

 GLUTEN  LAIT  ŒUFS

TRACES POSSIBLES DE FRUITS À COQUE



Noisette & fleur de sel

Pâte de noisette relevée d'une pointe de fleur de sel.

12,90€ HT / PIÈCE



COLIS DE 6

 GLUTEN  LAIT  ŒUFS

 FRUITS À COQUE



Sésame noir

Pâte de sésame noir : onctueux, toasté, résolument original.

12,90€ HT / PIÈCE



COLIS DE 6

 GLUTEN  LAIT  ŒUFS

 SÉSAME

 **DLC** 5 jours au réfrigérateur

Les colis signature

Six flans signature de 900 g réunis dans un colis : 100 % cacao, 100 % noisette ou 100 % sésame, ou le duo de choc 3 noisette + 3 cacao.

 FARINE LABEL ROUGE

 ŒUFS PLEIN AIR



FORMAT	COLIS	PRIX HT
DUO NOISETTE & CACAO 3 + 3 flans de 900 g	—	77,40€ /le colis
6 × 100 % CACAO 6 flans de 900 g	—	77,40€ /le colis
6 × SÉSAME NOIR 6 flans de 900 g	—	77,40€ /le colis
6 × NOISETTE & FLEUR DE SEL 6 flans de 900 g	—	77,40€ /le colis

 **DLC** 5 jours au réfrigérateur

 **INGRÉDIENTS** Lait cru, crème fraîche (33%), oeufs français plein air, fécule de maïs, sucre, beurre, farine (blé) label rouge, pâte de cacao, sel, carraghénanes.

 Gluten

 Lait

 Œufs

 Fruits à coque

 Sésame



FRAIS

Nos pâtisseries

Gourmandises du quotidien, recettes de tradition.

– LE FONDANT AU CHOCOLAT – LE PAIN D'ÉPICES

Le Fondant au chocolat

Chocolat Extra Bitter et couverture lactée : un cœur coulant cuit dans son moule, prêt à vendre.



 **FARINE LABEL ROUGE**

 **ŒUFS PLEIN AIR**

FORMAT	COLIS	PRIX HT
120 G individuel · moule bois	 à la pièce	2,28€ /pièce
190 G moule bois	 à la pièce	3,44€ /pièce
300 G moule bois	 à la pièce	5,25€ /pièce
400 G moule bois	 à la pièce	6,88€ /pièce

 **DLC** 21 jours au réfrigérateur

 **INGRÉDIENTS** Chocolat lait 35%, chocolat extra bitter, beurre, huile pépin raisin, sucre, farine (blé) label rouge, oeufs plein air, trimoline, lait, sel.



LE CONSEIL DE LA MAISON

Quelques secondes au micro-ondes et le cœur redevient coulant : le dessert à emporter parfait.

 Gluten

 Lait

 Œufs

Le Pain d'épices

Miel, zeste d'orange, anis et notre mélange secret d'épices. Sans additif, dense et ultra moelleux.

 **FARINE LABEL ROUGE**

 **BEURRE & CRÈME DE NORMANDIE**

FORMAT	COLIS	PRIX HT
300 G moule bois	 à la pièce	4,26€ /pièce

 **DLC** 21 jours au réfrigérateur

 **INGRÉDIENTS** Miel, farine tradition Label Rouge, eau, beurre, sucre vergeoise, huile de pépin de raisin, jus d'orange, levure chimique, zeste d'orange, poudre de 4 épices, anis étoilé, cannelle en poudre, sel fin.



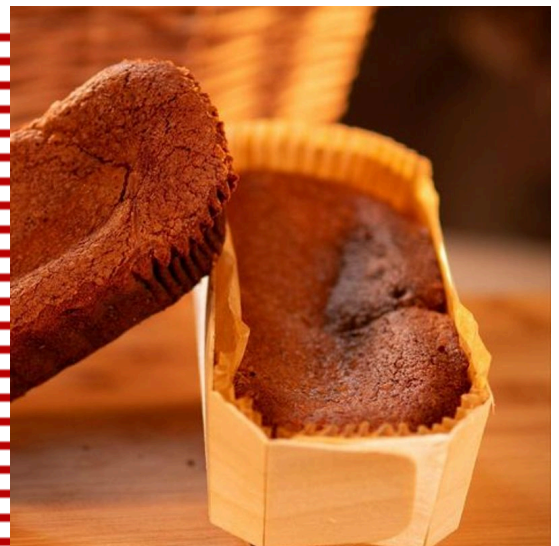
LE CONSEIL DE LA MAISON

Incontournable des fêtes et du petit-déjeuner, il se conserve 21 jours après décongélation.

 Gluten

 Lait

 Œufs



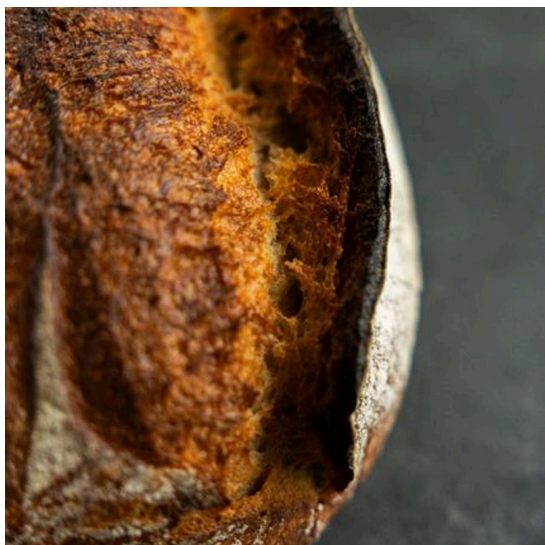


FRAIS

Nos pains

Au levain naturel, farines bio, façonnés à la main.

– LE PAIN SAVARY – LE PAIN NORDIQUE – LE PAIN DE MIE COMPLET
– LE PETIT ÉPEAUTRE – LE PAIN 100 % SEIGLE – LA FOCACCIA FRANÇAISE



Le Pain Savary

Notre pain signature au levain, façonné à la main : croûte épaisse et craquante, mie généreusement alvéolée.

 **FARINES BIO**

 **LEVAIN NATUREL**

 **FAÇONNÉ À LA MAIN**

FORMAT	COLIS	PRIX HT
540 G façonné à la main	① à la pièce	3,30€ /pièce

 **DLC** 5 jours à température ambiante

 **INGRÉDIENTS** Farine de blé T80 bio, Eau, Levain, farine de Seigle T130 bio, sel.



LE CONSEIL DE LA MAISON

Le pain du quotidien de vos clients, en grand format, en individuel ou moulé à trancher.

 Gluten

Le Pain Nordique

Mie dense aux sept graines (lin, sésame, pavot, millet, courge, avoine) et croûte très croquante. Très faible en gluten.

 **FARINES BIO**

 **LEVAIN NATUREL**

 **SEL DE GUÉRANDE**

FORMAT	COLIS	PRIX HT
540 G moulé	① à la pièce	3,50€ /pièce

 **DLC** 5 jours à température ambiante

 **INGRÉDIENTS** Eau, farine T80 bio, farine de seigle T130 bio, Farine de blé T65 label rouge, levain, mélange de graines torréfiées (lin brin, lin jaune, sésame, pavot, millet, flocon d'avoine, graine de courge) , sel de Guérande.



LE CONSEIL DE LA MAISON

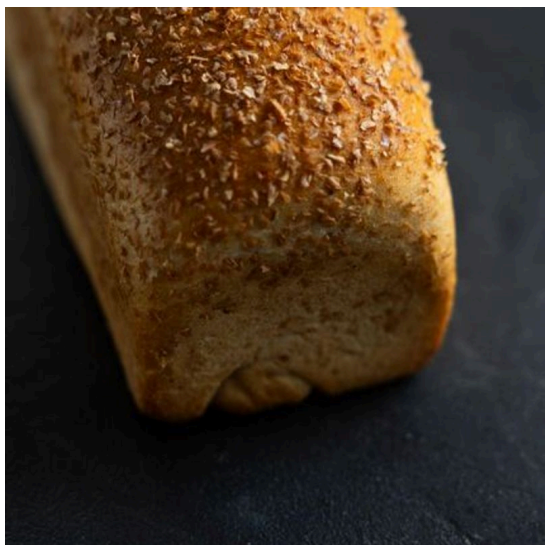
La réponse à la demande de pains riches en graines et pauvres en gluten.

 Gluten

 Sésame

 Fruits à coque





Le Pain de mie complet

Farine complète T150 bio, miel et levain : une mie briochée, moelleuse et riche en fibres.

 **FARINES BIO**

 **LEVAIN NATUREL**

 **SEL DE GUÉRANDE**

FORMAT	COLIS	PRIX HT
420 G moulé	① à la pièce	3,80€ /pièce

 **DLC** 5 jours à température ambiante

 **INGRÉDIENTS** farine de blé T65 label rouge, eau, farine T150 complète bio, levain, beurre, levure, sel de Guérande.



LE CONSEIL DE LA MAISON

Le pain de mie des tartines du matin et des sandwichs gourmands.

 **Gluten**

Le Petit Épeautre

100 % petit épeautre bio au levain naturel : croûte légèrement sucrée, mie fondante, très faible en gluten.

 **FARINES BIO**

 **LEVAIN NATUREL**

 **SEL DE GUÉRANDE**

FORMAT	COLIS	PRIX HT
580 G moulé	① à la pièce	3,50€ /pièce

 **DLC** 5 jours à température ambiante

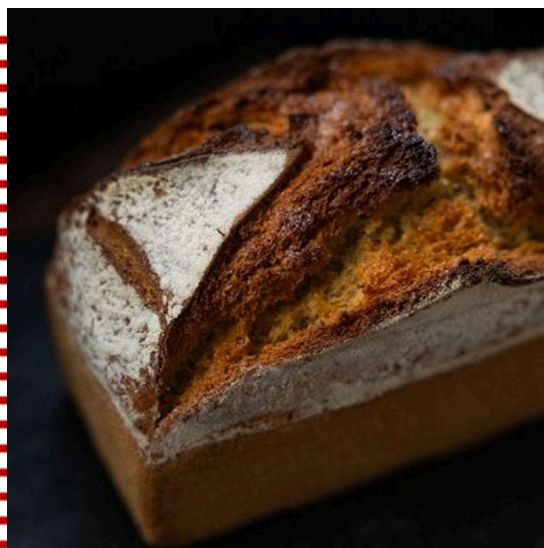
 **INGRÉDIENTS** Farine de petit épeautre BIO, Eau, Levain, Sel.

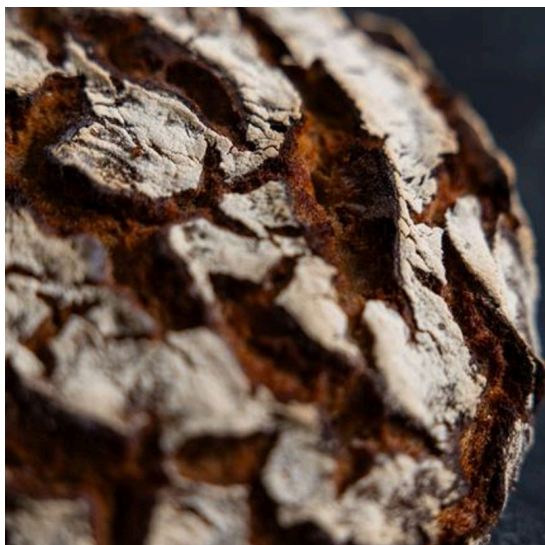


LE CONSEIL DE LA MAISON

Pour les clients attentifs au gluten, sans rien céder sur le goût.

 **Gluten**





Le Pain 100 % seigle

Seigle bio et levain, rien d'autre : un pain de caractère aux notes fruitées, qui se bonifie avec les jours.

 **FARINES BIO**

 **LEVAIN NATUREL**

 **SEL DE GUÉRANDE**

FORMAT	COLIS	PRIX HT
640 G tourte	① à la pièce	3,80€ /pièce

 **DLC** 5 jours à température ambiante

 **INGRÉDIENTS** Eau, farine de Seigle T130 bio, levain, sel de Guérande.



LE CONSEIL DE LA MAISON

Il se garde longtemps et accompagne fromages, huîtres et saumon fumé.

 **Gluten**

La Focaccia française

Huile d'olive extra vierge, origan et sel de Guérande. Snacking premium, service ultra-rapide.

 **SEL DE GUÉRANDE**

FORMAT	COLIS	PRIX HT
125 G individuelle	① à la pièce	1,20€ /pièce

 **DLC** 5 jours au réfrigérateur

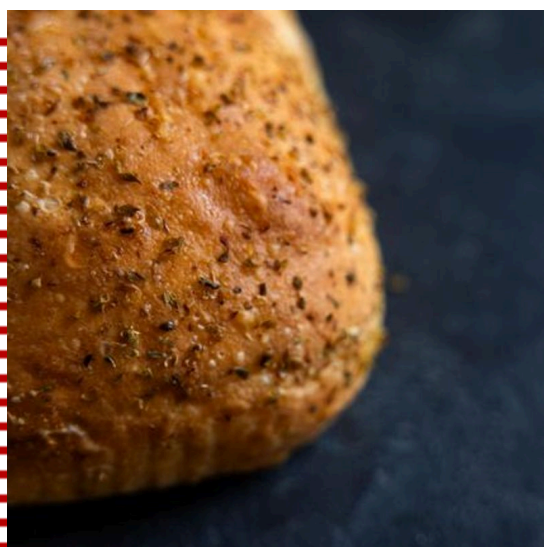
 **INGRÉDIENTS** Farine de blé T65 IDF label rouge, eau, huile d'olive, levure, sel de Guérande, origan.



LE CONSEIL DE LA MAISON

Snacking premium à forte marge : trois minutes de four et c'est servi.

 **Gluten**



Nos paliers

PALIER 1

< 1 500 €

de chiffre d'affaires annuel

PALIER 2

1 500 – 2 500 €

de chiffre d'affaires annuel

PALIER 3

> 2 500 €

de chiffre d'affaires annuel

Les prix de ce catalogue correspondent à nos tarifs de base (palier 1). La grille complète de nos paliers de chiffre d'affaires annuel est en ligne : savary.pro/pages/local-sgt.

Frais de livraison

Commande inférieure à 100 €

14,00 €

Entre 100 € et 200 €

7,50 €

Au-delà de 200 €

Offerte

Comment commander

1

OUVREZ VOTRE COMPTE PRO

Un formulaire de deux minutes, accessible depuis notre Linktree.

[OUVRIR MON COMPTE →](#)

2

COMMANDEZ SUR SAVARY.PRO

Votre grille tarifaire s'applique automatiquement à votre compte.

[SAVARY.PRO →](https://savary.pro)

3

RECEVEZ VOTRE LIVRAISON

Livraison offerte au-delà de 200 € de commande.

PLUS D'INFOS

Fiches de cuisson, fiches techniques, vidéos

Tout ce qu'il faut pour bien vendre nos produits est réuni sur notre page de liens : fiches techniques, fiches de remise en condition, Instagram, chaîne YouTube et ouverture de compte.

 **Ouvrir le Linktree Maison Savary**



Scannez pour y accéder
depuis votre téléphone

NOUS CONTACTER

Maison Savary

 16 rue des Grands Prés
60230 Chambly

 01 75 38 11 45

 livraison@maisonsavary.fr

 Commandes en ligne : **savary.pro**

Instagram **@maison.savary**

YouTube **@MaisonSavary**



Merci de votre confiance



Maison

DOUCETYS

Paris

Qualité artisanale

SAVARY.PRO