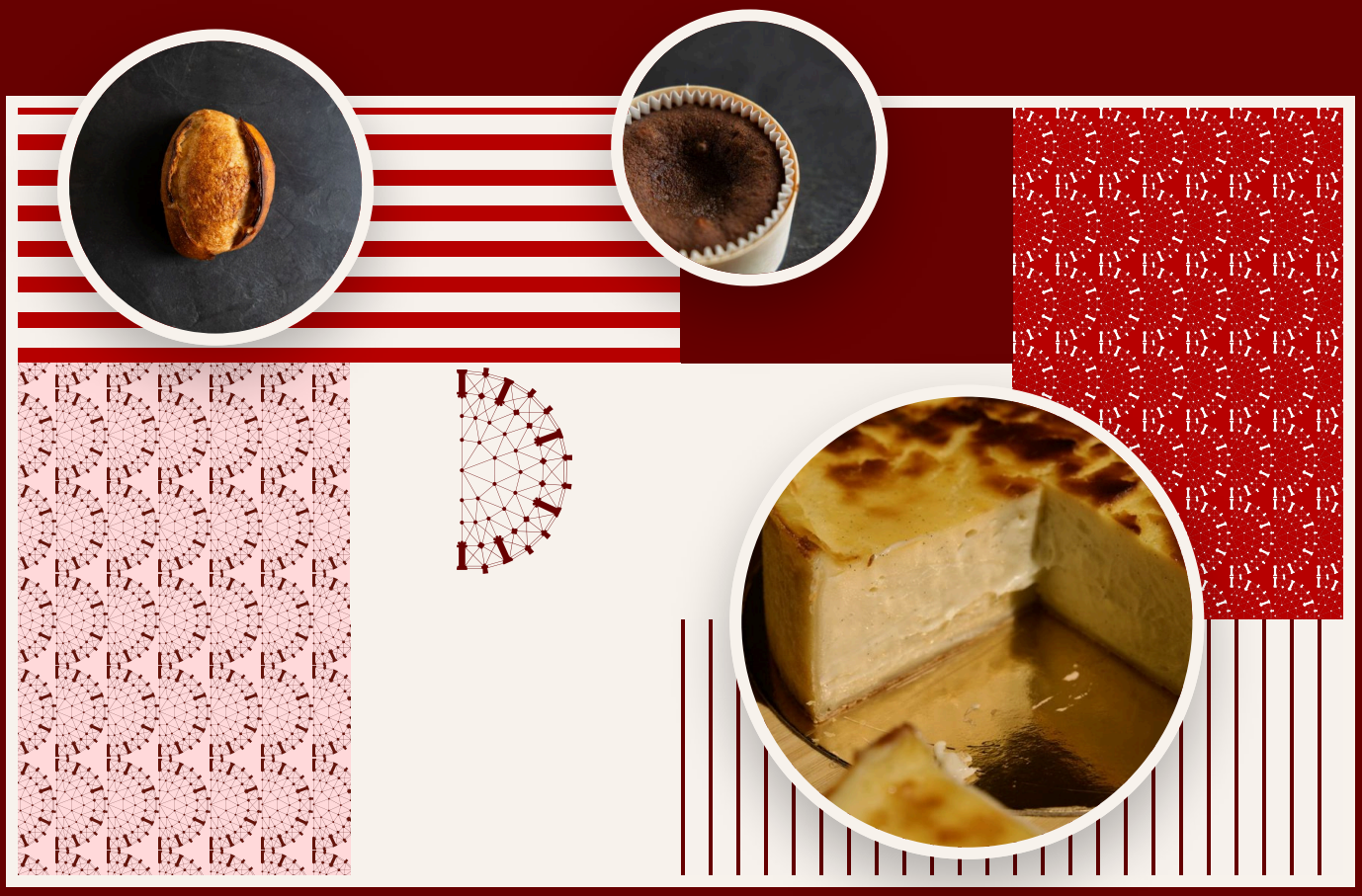
Maison DOUCETTYS Paris

CATALOGUE PRO 2026

Catalogue Frais

TARIF NATIONAL



Qualité artisanale

LA MAISON

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.

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

SOMMAIRE

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

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	11,93 € /pièce
1,4 KG 6 à 8 parts · moule bois	4	16,50 € /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	11,93 € /pièce
1,4 KG 6 à 8 parts · moule bois	4	16,50 € /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

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.

13,50 € 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.

13,50 € HT / PIÈCE

COLIS DE 6

GLUTEN · LAIT · ŒUFS · FRUITS À COQUE

Sésame noir

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

13,50 € 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	6 flans	77,40 €/le colis
6 × 100 % CACAO 6 flans de 900 g	6 flans	77,40 €/le colis
6 × SÉSAME NOIR 6 flans de 900 g	6 flans	77,40 €/le colis
6 × NOISETTE & FLEUR DE SEL 6 flans de 900 g	6 flans	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 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	2,36 €/pièce
190 G moule bois	à la pièce	3,57 €/pièce
300 G moule bois	à la pièce	5,46 €/pièce
400 G moule bois	à la pièce	7,16 €/pièce

DLC 21 jours au réfrigérateur

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

Gluten · Lait · Œufs

POURQUOI LE RÉFÉRENCER

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

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 DE 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	à la pièce	3,95 € /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	à la pièce	3,70 € /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 brioché, moelleuse et riche en fibres.

FARINES BIO · LEVAIN NATUREL · SEL DE GUÉRANDE

FORMAT	COLIS	PRIX HT
420 G moulé	à la pièce	3,95 € /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	à la pièce	3,70 € /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 de 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	à la pièce	3,95 €/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	à la pièce	1,25 €/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

TARIF NATIONAL

Nos paliers

PALIER 1

< 1 500 €

de commande (montant du panier)

PALIER 2

1 500 – 2 500 €

de commande (montant du panier)

PALIER 3

> 2 500 €

de commande (montant du panier)

Les prix de ce catalogue correspondent à nos tarifs de base (palier 1). La grille complète de nos tarifs selon le montant de commande est en ligne : **savary.pro/pages/national-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 →

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.

Voir nos fiches de cuisson →

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**

Maison

DOUCETTYS

Paris

Qualité artisanale

SAVARY.PRO