

Catalogue
Surgelé

TARIF NATIONAL



Qualité artisanale

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.

Cuits ou partiellement cuits puis surgelés à cœur : vous gérez vos stocks au plus juste et proposez du fait maison chaque jour, sans perte.

Notre mission : propulser votre réussite.

SOMMAIRE

	Nos flans	03
	Créations signature	06
	Nos pâtisseries	07
	Nos pains	10
	Nos paliers	16
	Plus d'infos & contact	17



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



DDM

durée de conservation



MISE EN ŒUVRE

décongélation et cuisson



FARINES BIO

issues de l'agriculture biologique



ALLERGÈNES

majeurs présents

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



SURGELÉ

Nos flans

Le cœur de la Maison depuis le premier jour.

– LE FLAN ORIGINEL – LE FLAN VANILLE – LE FLANKIE

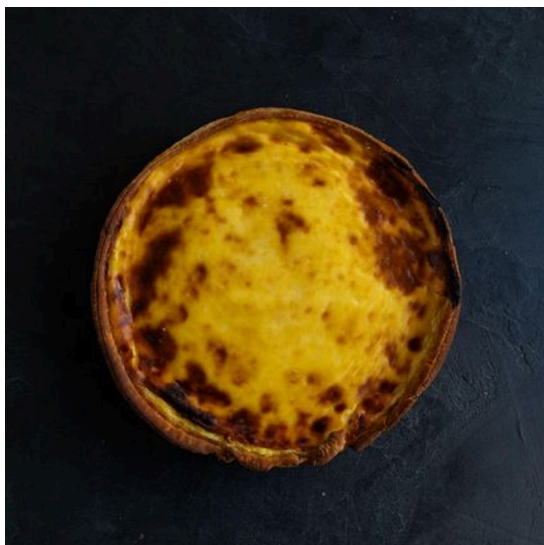
Le Flan originel

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
135 G portion individuelle · papier	 32	1,94€ /pièce
660 G 6 parts · papier	 8	9,00€ /pièce
1,5 KG 12 parts · papier	 4	17,50€ /pièce

 **DDM** 12 mois au congélateur · 5 j après cuisson, entre 2 et 6 °C

 **MISE EN ŒUVRE** Partiellement cuit : enfourner sans décongélation, à 200 °C en deux phases (voir les fiches de cuisson).

 **INGRÉDIENTS** Lait entier, crème fraîche, sucre, épaississant (féculé 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	12,80€ /pièce
1,4 KG 6 à 8 parts · moule bois	 4	16,60€ /pièce

 **DDM** 12 mois au congélateur · 5 j après cuisson, entre 2 et 6 °C

 **MISE EN ŒUVRE** Partiellement cuit : enfourner sans décongélation, à 200 °C en deux phases (voir les fiches de cuisson).

 **INGRÉDIENTS** lait entier, crème fraîche, sucre, féculé 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**



Le Flankie

Le produit hybride parfait : un cœur de flan vanille ou chocolat dans une coque de pâte à cookie. La portion individuelle idéale.



VANILLE DE MADAGASCAR



ŒUFS PLEIN AIR

FORMAT

135 G

vanille ou chocolat · papier

COLIS

60

PRIX HT

1,93€ /pièce



DDM 12 mois au congélateur · 5 j après cuisson, entre 2 et 6 °C



MISE EN ŒUVRE Partiellement cuit : enfourner sans décongélation, à 200 °C en deux phases (voir les fiches de cuisson).



INGRÉDIENTS Crème : lait entier, crème fraîche, sucre, fécule de maïs, oeufs français plein air, jaunes d'oeufs plein air, perle de vanille de Madagascar, sel.



Gluten



Lait



Œufs

POURQUOI LE RÉFÉRENCER

À placer près de la caisse : la portion individuelle idéale pour l'achat d'impulsion.

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.

13,15€ 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.

13,15€ HT / PIÈCE



COLIS DE 6

 GLUTEN  LAIT  ŒUFS

 FRUITS À COQUE



Sésame noir

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

13,15€ HT / PIÈCE



COLIS DE 6

 GLUTEN  LAIT  ŒUFS

 SÉSAME



Framboise & citron vert

Appareil vanille, insert framboise et fraîcheur du citron vert.

12,90€ HT / PIÈCE



COLIS DE 6

 GLUTEN  LAIT  ŒUFS

TRACES POSSIBLES DE FRUITS À COQUE



Mangue & passion

Appareil vanille et insert mangue-passion : l'évasion tropicale.

12,90€ HT / PIÈCE



COLIS DE 6

 GLUTEN  LAIT  ŒUFS

TRACES POSSIBLES DE FRUITS À COQUE



Poire vanille

Poire fondante sur appareil vanille, tout en douceur.

12,90€ HT / PIÈCE



COLIS DE 6

 GLUTEN  LAIT  ŒUFS

TRACES POSSIBLES DE FRUITS À COQUE

 DDM 12 mois au congélateur · 5 j après cuisson, entre 2 et 6 °C

 MISE EN ŒUVRE Partiellement cuit : enfourner sans décongélation, à 200 °C en deux phases (voir les fiches de cuisson).



SURGELÉ

Nos pâtisseries

Gourmandises du quotidien, recettes de tradition.

– LE FONDANT AU CHOCOLAT – NOS SUPERS COOKIES

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
110 G individuel · papier	 32	1,96€ /pièce
120 G individuel · moule bois	 60	2,38€ /pièce
300 G moule bois	 15	5,30€ /pièce
480 G à partager · papier	 8	8,45€ /pièce

 **DDM** 9 mois au congélateur · 14 j après décongélation, entre 15 et 18 °C

 **MISE EN ŒUVRE** Décongeler au moins 24 h au réfrigérateur, puis 2 min au four à 180 °C ou 30 s au micro-ondes.

 **INGRÉDIENTS** Chocolat lait 35%, chocolat extra bitter, beurre, huile pépin 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.

Nos Supers Cookies

Croquants dehors, fondants dedans. Livrés crus, cuits chez vous : l'odeur du four en boutique, à forte marge.

 **FARINE LABEL ROUGE**

 **ŒUFS PLEIN AIR**

FORMAT	COLIS	PRIX HT
PÉPITES CHOCOLAT NOIR 80 g · cru	 72	1,15€ /pièce
CANNELLE & NOIX 80 g · cru	 72	1,15€ /pièce
CHOCOLAT BLANC & NOISETTE 80 g · cru	 72	1,28€ /pièce
AMANDES CARAMELISÉES & CHOCOLAT AU LAIT 80 g · cru	 72	1,35€ /pièce
MATCHA & CHOCOLAT BLANC 80 g · cru	 72	1,30€ /pièce

 **DDM** 12 mois au congélateur · 7 j après cuisson, entre 15 et 18 °C

 **MISE EN ŒUVRE** Cru : sans décongélation, 6 min (mi-cuit) à 10 min (moelleux) au four à 190 °C.

 **INGRÉDIENTS** Farine Label Rouge, chocolat (56% cacao), beurre, cassonade, œufs plein air français, sel, levure chimique.

 Gluten

 Lait

 Œufs

 Fruits à coque



POURQUOI LE RÉFÉRENCER

Cuits sur place, ils parfument toute la boutique : un produit d'appel à forte marge.



SURGELÉ

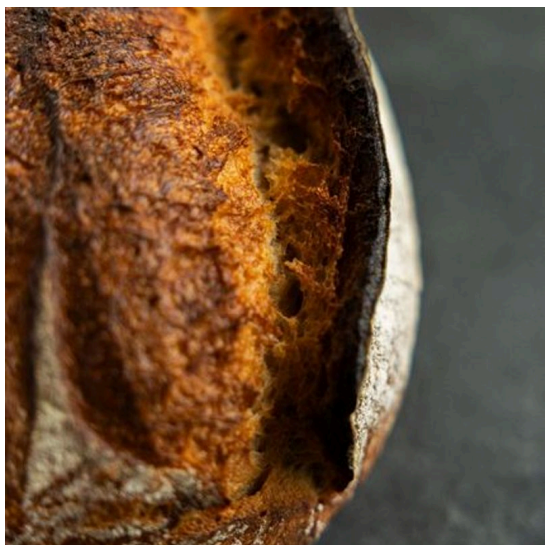
Nos pains

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

- LE PAIN DE CAMPAGNE SAVARY
- LE PAIN NORDIQUE
- LE PAIN DE MIE COMPLET
- LE PETIT ÉPEAUTRE
- LE PAIN 100 % SEIGLE
- LE PAIN SPORTIF
- LA FOCACCIA FRANÇAISE

Le Pain de campagne 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	6	3,90€ /pièce
200 G individuel	25	1,80€ /pièce
540 G MOULÉ idéal à trancher	12	3,75€ /pièce

DDM 9 mois au congélateur · 5 j après décongélation, entre 15 et 18 °C

MISE EN ŒUVRE Décongeler 3 h sur grille, puis au four à 200 °C : 15 min (200 g), 25 min (moulé), 30 min (540 g).

INGRÉDIENTS farine de blé biologique T80, eau, levain, farine de seigle biologique T130, 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	18	5,20€ /pièce

DDM 9 mois au congélateur · 5 j après décongélation, entre 15 et 18 °C

MISE EN ŒUVRE Décongeler 3 h sur grille, puis 25 min au four à 200 °C.

INGRÉDIENTS Eau, farine biologique T80, farine de seigle biologique T130, farine de blé étiquette rouge T65, levain, mélange de graines grillées (feuille de lin, lin jaune, sésame, pavot, millet, flocons d'avoine, graines 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 GUÉRENDE

FORMAT	COLIS	PRIX HT
420 G moulé	 12	4,40€ /pièce

 **DDM** 9 mois au congélateur · 5 j après décongélation, entre 15 et 18 °C

 **MISE EN ŒUVRE** Décongeler 3 h sur grille, puis passer au four à 200 °C.

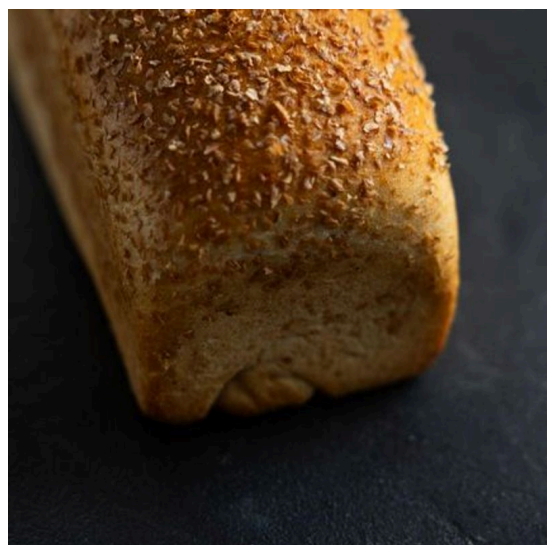
 **INGRÉDIENTS** Farine de blé Red Label T65, eau, farine complète biologique T150, levain, beurre, levure, sel de Guérande.



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 GUÉRENDE

FORMAT	COLIS	PRIX HT
580 G moulé	 14	5,50€ /pièce

 **DDM** 9 mois au congélateur · 5 j après décongélation, entre 15 et 18 °C

 **MISE EN ŒUVRE** Décongeler 3 h sur grille, puis 25 min au four à 200 °C.

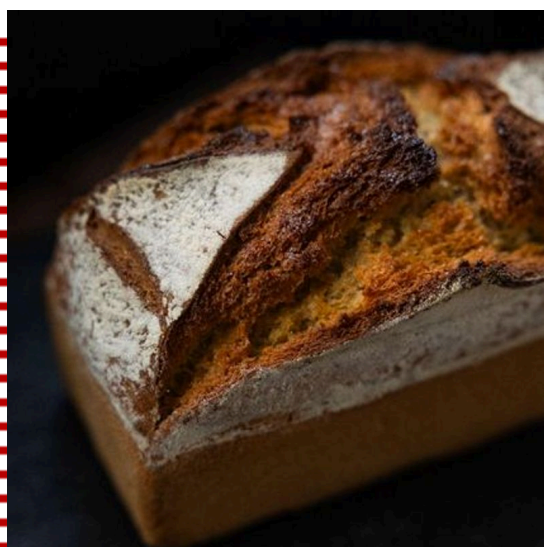
 **INGRÉDIENTS** Farine d'épeautre biologique, eau, levain, sel.



LE CONSEIL DE LA MAISON

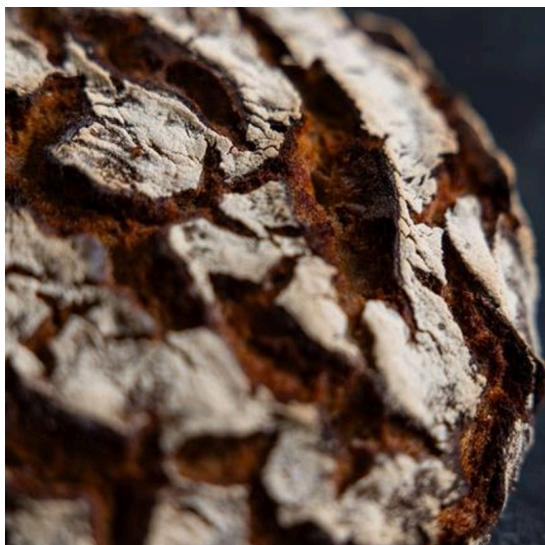
Pour les clients attentifs au gluten, sans rien céder sur le goût.

 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	10	6,50€ /pièce
550 G MOULÉ idéal à trancher	18	5,20€ /pièce

DDM 9 mois au congélateur · 5 j après décongélation, entre 15 et 18 °C

MISE EN ŒUVRE Décongeler 3 h sur grille, puis 25 min au four à 200 °C.

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

Le Pain Sportif

Graines torréfiées, abricots, figes et cranberries : le pain énergie, complet et gourmand.

FARINES BIO

LEVAIN NATUREL

SEL DE GUÉRANDE

FORMAT	COLIS	PRIX HT
550 G moulé	18	5,50€ /pièce

DDM 9 mois au congélateur · 5 j après décongélation, entre 15 et 18 °C

MISE EN ŒUVRE Décongeler 3 h sur grille, puis 25 min au four à 200 °C.

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) , abricots séchés, cranberries séchées, figes séchées, sel de Guérande.



LE CONSEIL DE LA MAISON

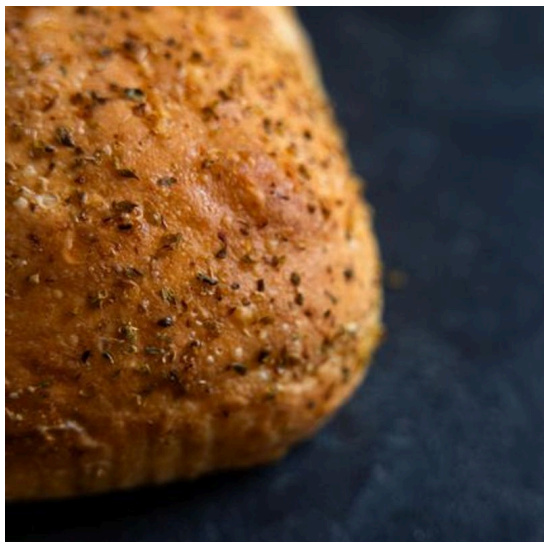
Énergie et gourmandise : le pain des sportifs et des randonneurs.

Gluten

Sésame

Fruits à coque





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	📦 25	1,80€ /pièce

❄️ **DDM** 9 mois au congélateur · 5 j après décongélation au frais

📅 **MISE EN ŒUVRE** Décongeler 1 h, puis 3 min au four à 200 °C. À servir tiède.

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

🌾 Gluten

POURQUOI LE RÉFÉRENCER

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



Qualité

artisanale

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/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 →](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

DOUCETTY'S

Paris

Qualité artisanale

SAVARY.PRO